

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

### ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### Sous-épreuve c) Notions élémentaires d'œnologie

Le dossier comporte 3 pages numérotées de 1 à 3

**Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.**

**Les candidats répondent directement sur le sujet,  
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

<b>Session 2008</b>	<b>SUJET</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Page 1/3	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle c) Notions élémentaires d'œnologie.	Durée : 30 mn	Coef. : 1
	MCSOMC0701	

I- Quel est le nom de la partie de la grappe de raisin qui forme la charpente et sur laquelle les grains sont attachés ?

.....

II- Donner un synonyme ou groupe de mots pour chacun des termes suivants.

	Synonyme
CEP	
ANTHOCYANE	
CHAPTALISATION	
ÉGRAPPAGE	

III- Indiquer dans le tableau ci-dessous, les étapes manquantes de l'évolution du raisin.

	Étapes
1	DÉBOURREMENT
2	.....
3	NOUAISSON
4	.....
5	.....
6	SURMATURATION

IV- Pour diminuer les effets de la rigueur de l'hiver, le vigneron va protéger sa vigne. Comment va-t-il procéder ?

.....

.....

.....

.....

.....

V- Pour chaque vin suivant, donner le grand principe de vinification qui régit son élaboration.

Vin	Principe de vinification
Exemple : CHAMPAGNE	Méthode champenoise
MUSCAT DE FRONTIGNAN	
BEAUJOLAIS PRIMEUR	
CRÉMANT DE BOURGOGNE	
ROSÉ coloré, avec du corps	

VI- Citer le nom d'une des levures alcooliques parmi les plus connues.

.....

VII- Quels sont les soins apportés au vin pendant la période d'élevage ?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

VIII- On dit que les sucres du raisin sont transformés au cours de la fermentation alcoolique en alcool éthylique et en gaz carbonique. D'autres constituants issus de la fermentation alcoolique vont faire aussi leur apparition.

Citer le nom des deux principaux sucres contenus dans le raisin.

➤ ..... ➤ .....

IX- Citer les deux principaux composants d'un moût de raisin frais.

➤ ..... ➤ .....